



## Rabarbrabiter med marengs

### Ingredienser

175 g smør  
150 g sukker  
2 ts vaniljeekstrakt  
3 eggeplommer  
6 ss melk  
2,5 ts bakepulver  
250 g hvetemel

### Fyll:

300 g rensede rabarbrabiter

### Marengs:

3 eggehviter  
200 g sukker

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens (se tips) og eggeplommene. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen vekselvis med melken.

Fordel deigen utover i en liten, bakepavirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Jevn til overflaten.

Skjær rabarbraen opp i små biter, ca 1 cm. Legg de oppå deigen.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking og pisk videre til du får en tykk marengs. Ha marengsen i et tykk lag over rabarbraen.



Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 40-45 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft den så ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i firkanter.

### Tips

2 ts vaniljeessens tilsvarer 1 liten flaske (se i bakehyllene i matbutikken).

Vaniljeessens kan byttes ut med vaniljesukker.

Kaken smaker aller best samme dag som den lages. Kakerester oppbevares utildekket i kjøleskapet.

Bruk en skarp kniv når du deler kaken opp i firkanter. Marengsen har lett for å gå litt i stykker når du skjærer i den.

Se også "Blåbærbiter med valnøttmarengs", som er basert på liknende oppskrift.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrabiter-med-marengs>